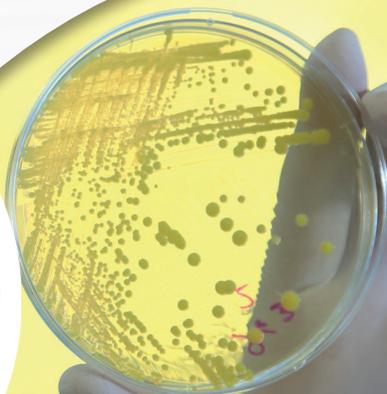




VENDÉE
LE DÉPARTEMENT

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Analyses,
audits, conseils
et formations



cofrac
ESSAIS

Accréditation N°1-1064
portée disponible
sur www.cofrac.fr

Agréé par le Ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt

**Le Laboratoire de l'Environnement
et de l'Alimentation de la Vendée**

vous accompagne pour assurer la qualité sanitaire de vos produits alimentaires



Assurer la qualité sanitaire de vos produits alimentaires, un réflexe pour la sécurité de chacun

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation
de la Vendée vous propose un ensemble de prestations
relatives à la sécurité des denrées alimentaires
conformément aux exigences du règlement européen n° 2073/2005

RÉALISATION D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Sur les denrées alimentaires (matières premières et produits finis)
et dans l'environnement de production

Recherche de germes indicateurs de :

- L'hygiène des procédés (Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Escherichia coli...)
- La sécurité des produits (Listeria monocytogenes, Salmonella spp...)

RÉALISATION D'AUDITS

des pratiques en production et en distribution

CONSEILS ET FORMATIONS

- Les bonnes pratiques de l'hygiène
- Les méthodes d'analyse des risques
- L'accompagnement dans l'élaboration et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- L'aide à l'investigation à l'occasion de détection de défauts sur les denrées alimentaires

COLLECTE
DES
ÉCHANTILLONS
SUR TOUTE
LA VENDÉE

Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation
de la Vendée

Rond-point Georges Duval
CS 80802 - 85021 La Roche sur Yon Cedex
02 28 85 79 79 - labo@vendee.fr



VENDÉE
LE DÉPARTEMENT